SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Слово «цикута» издавна стало обозначением одного из самых опасных ядов, известных человеку. Но справедливо ли это? Ведь в действительности растение цикута ядовито не более чем картофель или черный перец. Более того, оказывается, во многих областях цикута даже полезна… И Сократ тут совсем ни при чем.

- Святослав Логинов
  - ○

Святослав Логинов
Чаша цикуты

Тема статьи настолько необычна, что требует небольшого вступления:

Картофель — solanum tuberosum, содержит алкалоид соланин. Двести грамм картофельных семян вызовут отравление, которое вполне может закончиться смертью. Однако картофель едят, причём в огромных количествах.

Чёрный перец — piper nigrum, содержит алколоид пиперин. Двести грамм молотого перца, съеденные за раз, отправят на тот свет сколь угодно могучего человека. Однако перец едят, причём едят самую ядовитую его часть.

Вех ядовитый — cicuta virosa, содержит алколоид цикутоксин. Условно смертельной дозой (LD50) считаются двести грамм свежих корней цикуты. Цикуту не едят, её боятся, считая ужасно ядовитой.

Почему? — ведь цикута ничуть не более ядовита, нежели картофель. Неужто дело только в легенде о Сократе, якобы отравленном цикутой?

Ранней весной, едва сходит снег и солнце начинает пригревать по настоящему, на мокрых низовых болотах, вдоль канав и бочажин и вообще, порой на всякой мокривине появляются ярко-зелёные кудряшки цикуты. В это время она особенно ядовита, именно ранней весной двести граммов зловещего корня способны убить человека. И, к сожалению, именно в это время цикута особенно привлекает взгляд. На сером фоне пожухлой травы ярко-зелёные купины видны издали, так что рука сама тянется к ним. А если потянуть за стебель, из влажной болотистой почвы удивительно легко выдёргивается белый корень, напоминающий корявую разветвлённую морковку. Талой воды кругом сколько угодно, помыть корешок не составит труда, после чего любопытный пацан (а жертвами цикуты обычно оказываются дети) тянет находку в рот.

Здесь и проявляется коварный характер цикуты. Будь она едкой, словно волчье лыко, или хотя бы просто неприятной на вкус, она не представляла бы ни малейшей опасности. Ведь двести грамм — это очень много: три или четыре крупных корня, которые, разумеется, нельзя проглотить нечаянно. Однако корень напоминает по вкусу самую лучшую каротель. Он сладок, ароматен, хрустящ… И искать корни проще простого — кустики цикуты видны за сто шагов. Надо ли говорить, что происходит

потом? Симптомы отравления проявляются, когда спасать ребёнка уже поздно.

Коровы тоже травятся нежной зеленью, именно поэтому по весне скот никогда не выгоняют на влажные пастбища.

Как видим, не любить коварную траву есть за что. Почти неядовитая цикута уносит жизней больше, чем все остальные травы вместе взятые.

К середине лета скверный характер цикуты несколько выправляется. Количество цикутоксина в корне и зелени неуклонно уменьшается. К тому же корень становится жилистым, а зелень жёсткой. Зато на концах стеблей распускаются большие белые зонтики. Запах кругом стоит несказанный! Цикута замечательный медонос, недаром в болотистых краях к середине июля пасеки откочёвывают ближе к разливам и болотам, где цикута образует порой настоящие заросли. Почитай половину цветочного мёда, произведённого на Северо-Западе России пчёлы собирают на цикуте.

Когда цветение подходит к концу, заросли цикуты выкашивают на сено. Остатки нестойкого цикутоксина окончательно разлагаются при сушке, и коровы прекрасно съедают некогда столь опасную траву.

Как видим, есть от цикуты и польза.

Если коса пощадит болотную дудку, то в зонтиках созревают мелкие ребристые семена. С виду они слегка похожи на тмин, только не вытянутые, а почти круглые. Яда в сухих семенах не обнаружено вовсе, как нет его и в сухом сене. Зато есть крахмал, слизистые вещества, горечи, иначе называемые аппетитными веществами, жирные и эфирные масла. Если раскусить семечко цикуты — почувствуешь удивительно нежный и богатый аромат — эфирное масло цикуты на 90 % состоит из гамматерпинена. Подобным богатством не может похвастаться даже цедра японского апельсина. По вкусу семена цикуты отдалённо напоминают киимон или же зиру, хотя полных аналогов, конечно же, нет. Собирать цикуту следует в середине сентября, когда она вполне созреет, но ещё не начинает осыпаться.

Область применения цикуты в кулинарии огромна. Её можно класть в любые маринады, в овощные консервы, в кетчуп, глинтвейн, плов. Очень хорошо перед выпечкой посыпать семенем цикуты печенье, или добавить его в мак, когда соберёшься делать булочки или рулет с маком. Семя цикуты равно хорошо смотрится в сладких и мясных блюдах, его аромат сочетается с ванилином и гвоздикой. По осени я специально хожу на речные бочажины за цикутой, запасая на зиму поллитровую банку семян, но до следующего урожая её не хватало никогда.

Отличить цикуту от других зонтичных растений довольно просто. В наших краях из зонтичных растут тмин, купырь лесной, дягиль лекарственный и горичник болотный. К сентябрю тмин и купырь (антрискус) уже созрели, осыпались и засохли. Да и не растут они там, где по-настоящему мокро. Горичник болотный невысок (редко превышает полметра), стебли у него тонкие, жилистые, красноватого цвета. Да и название говорит само за себя — попробуйте на зуб, не ошибётесь. По-настоящему цикуту можно спутать только с дягилем, тем самым, из трубок которого так хорошо плеваться бузиной. Однако разница есть. Дудки дягиля прямые и слегка ребристые, у цикуты чуть изогнутые, гладкие, очень нежные. Корень у дягиля на срезе белый, неприятно пахнет «дудкой». У цикуты корень изнутри как бы выложен жёлтым бархатом и, как уже говорилось, пахнет морковкой. Зонтик у дягиля плоский как тарелка, у цикуты — выпуклый, полукруглый. Но главное, конечно, семена. Семена дягиля напоминают семя укропа, только крупнее, а у цикуты — чуть вытянутые шарики с рёбрышками как у тмина. Ну а если раскусить это семечко, то сразу исчезнут все сомнения.

Созревшие семена цикуты легко осыпаются, оставаясь в ладони у сборщика. Дома их следует рассыпать на газете, досушить несколько дней, отдуть попавшие мусоринки и пересыпать в плотно закрывающуюся банку. Надо следить, чтобы семена были хорошо высушены, иначе они могут заплесневеть. Но если всё сделать как следует, то зимой вас ждёт множество вкусных радостей. Не бойтесь стряхнуть груз предубеждений, не пожалеете!

А Сократа отравили вовсе и не цикутой, а чемерицей.